100% MADE IN FRANCE

ETABLISSEMENTS GUILLOUARD NANTES FRANCE

QUALITE GARANTIE DEPUIS 1911

QUALITY GUARANTEED SINCE 1911

GARANTIE 5 ANS / 5 YEARS GUARANTEE

BOUILLEURS

A BOCAUX DE CONSERVES

Notice d'utilisation

Modèles 11620 / 11720 / 11700

GUILLOUARD, une qualité « made in France » garantie depuis 1911 !

Depuis sa création en 1911 par Louis et Adrien Guillouard, notre entreprise n'a de cesse de développer des produits utiles et authentiques en acier galvanisé à chaud ou en acier étamé. Ces produits sont le fruit d'un savoir-faire unique, acquis au fil des générations qui se sont succédées au sein de la société. Notre entreprise a su également évoluer en intégrant d'autres savoir-faire et technologies comme la peinture polyuréthane ou l'injection plastique.
Nous sommes fiers, chez GUILLOUARD, de fabriquer, toujours en France, au cœur de Nantes, de manière traditionnelle, des articles intemporels de grande qualité.

Des articles faits pour durer

Les matériaux utilisés, ainsi que les procédés mis en œuvre pour la fabrication de nos produits, leur confèrent une durabilité inégalée dans le temps.
L'acier est doté de caractéristiques mécaniques de résistance incontestable et est facilement recyclable. Le zinc est la meilleure protection de l'acier contre la corrosion.

Une qualité respectueuse de l'environnement

Tous nos produits sont fabriqués en France par un personnel qualifié et expérimenté, dans le respect des normes écologiques en vigueur ; par exemple, les eaux issues des procédés de production sont recyclées à 100% dans notre station de traitement.
PME familiale ancrée sur son territoire, notre entreprise intègre l'ensemble des opérations de fabrication sur un site unique, limitant la consommation énergétique liées aux transports.

Des produits tendance pour tous les domaines

Le succès des produits GUILLOUARD se confirme avec plus de 500 références dans des domaines aussi variées que la cuisine , la conservation ou l'élevage en passant par le jardinage et la décoration !
Esthétique indémodable, conception fonctionnelle, qualité exceptionnelle : ces articles sont faits pour durer, à l'image de notre société qui les fabrique avec passion depuis 1911 !

La galvanisation à chaud : la garantie d'une qualité inégalée !

Garantie anti-corrosion :
Le zinc est la meilleure protection de l'acier contre la corrosion (rouille)

Garantie d'étanchéité
Le procédé de galvanisation à chaud consiste à immerger dans un bain de zinc en fusion des produits en acier une fois ceux ci façonnés et assemblés . Ils deviennent ainsi parfaitement étanches, contrairement aux articles réalisés en tôle dite « zinguée » qui laissent les découpes et les soudures en l'état, mal protégées.

Garantie de longévité
Lors de la galvanisation à chaud, l'épaisseur de zinc déposée sur l'acier (4 fois supérieure aux autres procédés) assure aux produits une longévité reconnue (25 ans et plus !) lors d'une utilisation normale.

Nos bouilleurs à bocaux de conserve (cuve et couvercle uniquement) sont garantis durant cinq ans contre tous vices de fabrication dans le cadre d'un usage normal. Cette garantie est limitée à l'échange de l'article reconnu défectueux. En cas d'appel à garantie, nous retourner l'article, accompagné du ticket de caisse, en port payé.

Avant propos

Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir un Bouilleur à bocaux Guillouard et nous vous en remercions. Cet appareil a été entièrement conçu et fabriqué dans nos ateliers afin de vous proposer un produit de qualité, robuste et performant. Il vous apportera entière satisfaction pour la conservation de vos mets préférés.

Dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences, notre service consommateurs est évidemment à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Sommaire

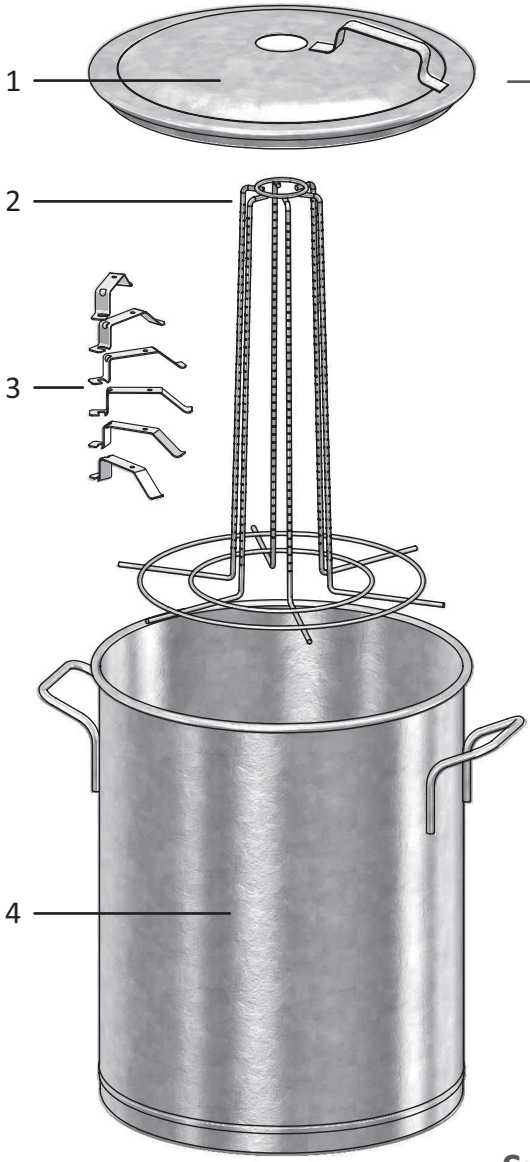
Composition 4
Indications de sécurité 5
MODE D'EMPLOI
1. Installation de l'appareil 6
2. Disposition des bocaux 6
3. Remplissage de la cuve 7
4. Positionnement du couvercle 8
5. Mise en chauffe de la cuve 8
6. Retrait des bocaux de conserve 9
7. Nettoyage & Rangement de l'appareil 9
PREPARATION DES BOCAUX DE CONSERVE
1. Le matériel 10
2. Préparation du matériel 10
3. Préparation des aliments 10
4. Stérilisation (ou ébullition) 11
5. Durée d'ébullition 11
6. Vérification des bocaux 12
7. Condition de conservation 12
Tableau récapitulatif CONSERVATION 13
Idées recettes 14

Avant utilisation

Lire attentivement ce mode d'emploi avant toute première utilisation.
Il comprend des informations importantes pour l'utilisation de l'appareil.

Ce mode d'emploi doit être conservé soigneusement et remis le cas échéant aux nouveaux utilisateurs ultérieurs.

L'appareil ne doit être utilisé que pour les applications prévues conformément à ce mode d'emploi. Respecter toujours les indications de sécurité lors de l'utilisation.



Composition

1. **Couvercle** avec poignée

En acier galvanisé à chaud

La forme est adaptée pour limiter l'évaporation et permettre une récupération de l'eau condensée dans la cuve.

Le trou central permet de d'introduire le thermomètre afin de contrôler la température de l'eau.

2. **Colonne intérieure**

En acier galvanisé à chaud

Le crantage permet de bloquer les ressorts

La base de la colonne assure une meilleure circulation de la chaleur.

3. Lot de 6 **ressorts**
(8 ressorts pour le modèle 11700)

En acier

Ils permettent de maintenir les bocaux et d'éviter qu'ils s'entrechoquent ou se retournent.

4. **Cuve** avec poignées

En acier galvanisé à chaud : étanchéité, anti-corrosion, longévité

Spécifications techniques

Modèle	11720	11620	11700
Capacité *(en bocaux 1L)*	5 Bocaux	10 Bocaux	24 Bocaux
Contenance cuve	21 L	33 L	82 L
Dimensions *(Lxlxh)*	44x33,5x32 cm	44x33,5x47 cm	51x42,5x72 cm

Indications de sécurité

- Toujours disposer l'appareil et le système de chauffage (non fourni) sur une surface plane, sèche, stable et dégagée.
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau. Le revêtement galvanisé risquerait d'être endommagé.**
- **L'appareil est destiné à chauffer uniquement de l'eau. Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec un autre liquide (huile ou alcool par exemple).**
- Attention, lors de l'utilisation et après utilisation, les parois de l'appareil et son couvercle sont chaudes, il y a des risques de brûlures.
- Attention, lors de la manipulation du couvercle, il y a également des risques de brûlures dues à la vapeur d'eau qui se dégage. Toujours utiliser un gant ou autre élément isolant pour manipuler le couvercle.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de l'utilisation, ou juste après.
- Les enfants (ou les personnes mentalement déficientes) ne sont pas conscients des dangers encourus avec les appareils chauffant. Pour cette raison, **toujours surveiller et tenir à bonne distance les enfants lors de l'utilisation, ainsi qu'après utilisation quand l'appareil est encore chaud.**
- L'appareil rempli d'eau est très lourd (jusqu'à 90kg). Il est préférable d'enlever les bocaux avant de le transporter et de le manipuler partiellement vidé. En cas de besoin, déplacer l'appareil à deux. Il est recommandé d'utiliser l'appareil à proximité d'un point d'alimentation en eau et de rejets des eaux usées afin de limiter les distances de transport de l'appareil.
- En cas d'utilisations non conformes ou d'erreurs de maniement, notre responsabilité ne sera pas engagée et nous n'assumerons aucun dommage. Dans ces cas, la garantie ne sera pas applicable.

Nota : l'appareil n'est pas indiqué pour un usage professionnel intensif.

Applications

L'appareil est uniquement approprié à l'ébullition de bocaux de conserves et autres utilisations en bain-marie.

La cuve est en acier galvanisé à chaud afin de garantir la longévité, l'étanchéité et les propriétés anti-corrosion de l'appareil. Toutefois ce revêtement **n'a pas les caractéristiques alimentaires pour cuire ou réchauffer des aliments ou liquides** (café, vin chaud, soupes…) **directement en contact avec les parois.**

A l'usage et dans le temps la surface galvanisée se ternit mais cela ne modifie aucunement ses propriétés et sa longévité.

1. Installation de l'appareil

Installer l'appareil et le système de chauffage (non fourni) sur une surface plane, sèche et stable, dans un environnement dégagé. Veillez à protéger le plan de travail si besoin, des risques d'éclaboussures sont à prévoir, notamment quand l'on retire les bocaux.

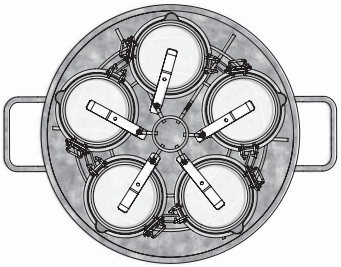
Le système de chauffage peut être un trépied gaz posé à même le sol ou une cuisinière à gaz ou électrique (plutôt réservé au modèle 11720). Prévoir toutefois les manipulations ultérieures de l'appareil rempli d'eau (rapidement lourd) et des bocaux. Les systèmes fonctionnant au gaz auront l'avantage d'être généralement plus puissants et donc de dimininuer le temps de chauffage au démarrage.

Nous déconseillons l'utilisation de l'appareil sur une plaque vitrocéramique car les risques de rayures sont importants. L'appareil n'est pas compatible avec l'induction.

2. Disposition des bocaux

• Disposer la colonne à l'intérieur de la cuve. La partie inférieure de la colonne permet notamment de surélever les bocaux afin de faciliter la circulation de la chaleur. Cette colonne permettra de fixer les ressorts de maintien.

• Disposer les bocaux prêts à stériliser[1] autour de la colonne. Vous pouvez empiler les bocaux jusqu'à 4 cm au-dessous du rebord supérieur (La hauteur utile correspond au niveau des aliments dans le bocal). Les piles de bocaux peuvent avoir des hauteurs différentes, l'important étant d'utiliser des aliments ayant une température et un temps de chauffage équivalents[2].



Nombre de bocaux selon les modèles utilisés	Type de fermeture des bocaux		A étrier Ø *extérieur 110mm*			A crochet Ø *extérieur 110mm*			A capsule Ø *extérieur 100mm*		
	Modèles (11…)		*720*	*620*	*700*	*720*	*620*	*700*	*720*	*620*	*700*
	Capacité utile en aliments	0,35 L	**10**	**15**	**40**	**15**	**25**	**64**	**12**	**24**	**56**
		0,5 L	**10**	**15**	**40**	**10**	**20**	**48**	**12**	**18**	**48**
		0,75 L	**5**	**10**	**24**	**5**	**10**	**24**	**6**	**12**	**32**
		1 L	**5**	**10**	**24**	**5**	**10**	**24**	**6**	**12**	**24**

***1**.Pour en savoir plus sur la préparation des bocaux se reporter à la rubrique PREPARATION DE BOCAUX DE CONSERVE (page 10).*

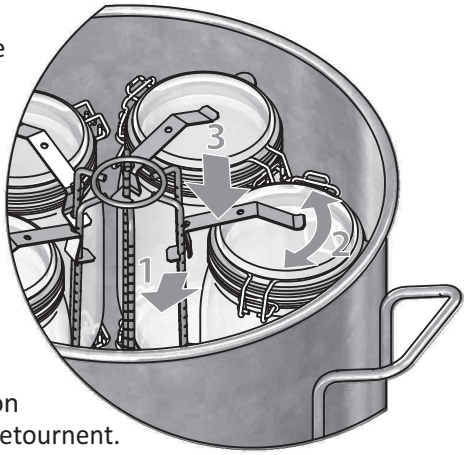
***2**. Veuillez consulter le TABLEAU RECAPITULATIF CONSERVATION (page 13) afin de connaître les températures et temps nécessaires.*

• Bloquer le bocal supérieur de chaque pile grâce à un ressort de maintien fourni avec l'appareil. Pour bloquer le ressort, il faut :

1) Positionner la fente du ressort sur les tiges crantées de la colonne

2) Centrer l'autre extrémité au milieu du couvercle du bocal

3) Presser légèrement le centre du ressort pour le mettre en tension



Ce système de blocage permet de :

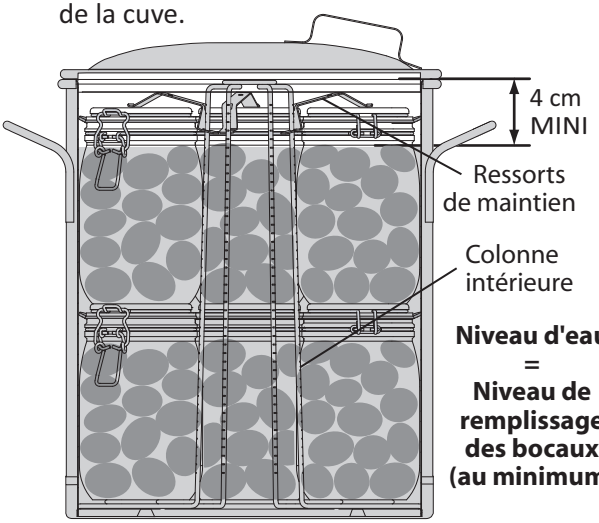
- Maintenir les bocaux lors de l'utilisation et d'éviter qu'ils s'entrechoquent ou se retournent.
- Garantir une circulation optimale de la chaleur entre les bocaux
- Remplir partiellement la cuve sans risquer d'avoir des bocaux qui se renversent.

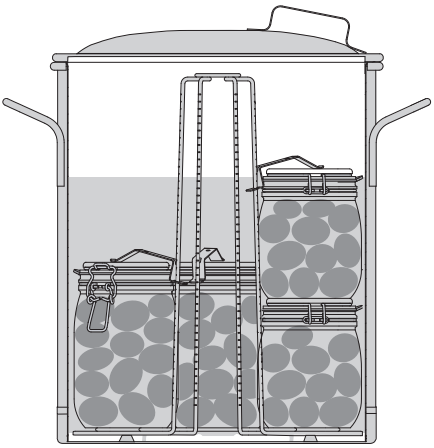
3. Remplissage de la cuve

Remplir la cuve d'eau froide : la hauteur de remplissage dépend de la quantité de bocaux utilisés et surtout de la hauteur de la pile la plus haute. La règle pour le remplissage est d'atteindre au minimum le niveau supérieur des aliments du bocal le plus haut (il sera préférable d'ajouter un peu d'eau pour compenser l'évaporation).

Dans le cas où vous ne remplissez pas entièrement la cuve, il est conseillé de limiter au maximum la hauteur de la pile la plus haute, ce qui limitera la quantité d'eau à chauffer et donc le temps de montée en température au démarrage.

Ne pas trop remplir la cuve car l'eau risquerait de déborder lors de l'ébullition. Conserver une marge de 4 cm environ entre le niveau d'eau et le bord supérieur de la cuve.





Exemple de configuration avec différentes dimensions de bocaux

4. Positionnement du couvercle

Le couvercle fourni avec l'appareil doit être mis en place durant toute la durée d'utilisation de l'appareil. Sa forme spécifique permet de condenser la vapeur d'eau et de la ré-introduire dans la cuve, limitant les déperditions par évaporation et permettant donc d'avoir un niveau d'eau constant.

Attention à la manipulation du couvercle pendant et après utilisation, il y a des risques de brûlure dus aux parois chaudes et à la vapeur d'eau bouillante qui se dégage.

Toujours utiliser un gant ou un élément isolant pour manipuler le couvercle. De l'eau de condensation peut également se former et se renverser.

5. Mise en chauffe de la cuve

La conservation en bocaux consiste à chauffer les aliments à une température et pendant une durée préconisées. A chaque aliment correspond ses propres paramètres pour garantir sa bonne conservation.

Vous retrouverez les températures et durées préconisées pour les principaux aliments dans le TABLEAU RECAPITULATIF CONSERVATION (page 13).

Après avoir vérifié la température souhaitée, vous pouvez mettre en marche le système de chauffage et porter l'eau de la cuve à cette température. Pour repérer la température, vous pouvez insérer un thermomètre (non fourni - vendu séparément) dans le trou central prévu à cet effet sur le couvercle.

La durée préconisée part de l'instant où l'eau a atteint la température souhaitée. Durant toute cette durée, il faut contrôler régulièrement la température de l'eau afin qu'elle reste stable, et ajuster en conséquence le système de chauffage.

Il est préférable, même pour les produits nécessitant une ébullition à température élevée, de ne jamais laisser bouillir à gros bouillon pour éviter que les bocaux ne s'entrechoquent, ainsi qu'une évaporation excessive.

En cas de manque d'eau, il est possible d'en ajouter durant l'ébullition pour faire l'appoint. Il est toutefois conseillé de faire chauffer cette eau à la température souhaitée pour éviter de trop refroidir la cuve.

Attention à ne jamais déplacer l'appareil durant l'utilisation ou juste après quand il est encore trop chaud, même en utilisant les poignées.

Attention à ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation (ou juste après quand il est encore trop chaud) pour éviter tout risque d'accident notamment avec les enfants.

Nota. *Au niveau de la mer, la température maximum de l'eau est de 100°C. On pourra toutefois augmenter cette température d'ébullition en saturant l'eau en sel marin pour atteindre 108°C environ.*

7. Retrait des bocaux de conserve

Il faut laisser tiédir l'eau, avant de retirer les bocaux.

Défaire les ressorts de maintien et retirer les bocaux un à un. S'ils sont encore trop chauds, utiliser un gant ou un autre accessoire pour faciliter l'opération.

Retirer les bocaux niveau par niveau, vous pouvez ensuite soulever légèrement la grille intérieure pour faciliter les opérations en prenant garde de rester à bonne distance du bord supérieur de la cuve afin d'éviter toute chute.

Si vous souhaitez faire une autre série de bocaux, vous pouvez réutiliser la même eau. Il faudra juste bien vérifier le niveau supérieur et faire un appoint d'eau si nécessaire.

Sinon, vous pouvez vidanger la cuve après avoir attendu le refroidissement complet de l'eau. Si l'appareil est trop lourd, vider le en plusieurs fois.

8. Nettoyage et rangement de l'appareil

Toujours attendre que l'appareil soit complètement refroidi avant de commencer le nettoyage de la cuve.

Nettoyer les parois intérieures en évitant d'utiliser un produit de récurage abrasif qui risquerait d'endommager le revêtement.

Utiliser un chiffon humide pour les parois extérieures.

Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.

Les étapes de la conservation

1. Nettoyer les bocaux vides et les remplir avec les aliments préparés à conserver, puis les fermer avec leur joint.

2. Disposer la colonne intérieure et les bocaux préparés dans l'appareil et les bloquer grâce aux ressorts de maintien.

3. Remplir d'eau la cuve jusqu'à couvrir les bocaux, mettre le couvercle et le thermomètre, puis faire chauffer l'ensemble.

4. Quand la température souhaitée est atteinte, commencer le chronométrage de la durée préconisée et ajuster la puissance du système de chauffage pour avoir une température constante.

5. Quand le temps est écoulé, arrêter le système de chauffage et laisser refroidir l'eau avant de retirer les bocaux.

6. Etiqueter et stocker les bocaux dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière.

7. Vider, nettoyer la cuve et ranger l'appareil.

Le principe consiste à mettre les aliments (fruits, légumes ou viandes) dans des bocaux en verre à fermeture hermétique et remplis d'eau sucrée, salée ou de sauce, de les chauffer à une température préconisée pendant un temps déterminé afin de détruire les microbes et de réaliser, en même temps, l'étanchéité des bocaux par dépression interne.

S'agissant de tuer des microbes, il est bien évident que des précautions doivent être prises si l'on veut réussir ses conserves et éviter les accidents dus à la consommation de produits avariés qui peuvent être très dangereux. Si l'on suit bien le mode d'emploi, on réalisera des conserves succulentes et très saines.

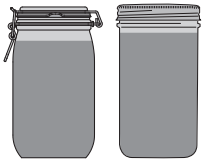
1. Le matériel

• Utiliser des récipients de bonne fabrication, fermant hermétiquement et d'une propreté absolue.

• Utiliser de préférence des bocaux en verre, qui permettront de surveiller ultérieurement l'état de conservation de leur contenu.

• Préférer des bocaux comportant une rondelle en caoutchouc et dont le couvercle est serré par étrier (ou système analogue comme des crochets).

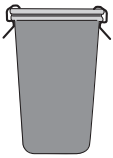
• Préférer l'emploi de bocaux de petite contenance qui favorise la prise au cœur du produit à conserver.



Remplir jusqu'à 3 cm du bord

Volume utile 1L ≈ Volume réel 1.2L

Modèle à étrier ou à capsule



Remplir jusqu'au bord

Volume utile 1L ≈ Volume réel 1L

Modèle à crochets

2. Préparation du matériel

Faire bouillir les bocaux et leurs couvercles pendant une dizaine de minutes et les égoutter et sécher renversés sur un linge propre.

Vérifier l'état des caoutchoucs (ils doivent être souples et non déformés), bien les nettoyer et les rincer abondamment, et les plonger dans une eau chaude non bouillante. Il est préconisé d'utiliser des caoutchoucs neufs à chaque fois pour une meilleure garantie de réussite.

3. Préparation des aliments

Les fruits

• Choisir de préférence des produits non traités récemment, très sains, pas trop mûrs, cueillis juste avant de préparer la conserve.

• Les essuyer ou les laver rapidement (avant dénoyautage) pour ne pas altérer leur parfum.

• Disposer les fruits dans les bocaux.

• Recouvrir avec de l'eau bouillie sucrée (400 à 500 g de sucre par litre d'eau) jusqu'à 1 ou 2 cm du bord du bocal (les fruits ne doivent jamais dépasser du liquide).

Les Légumes

• Choisir des produits fraîchement cueillis, en parfait état, sans tâches ni flétrissures. Veiller à ce qu'ils n'aient pas subi récemment de traitement (insecticides ou engrais).

• Laver les légumes de façon méticuleuse après l'épluchage.

• Blanchir les légumes quelques minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée (vous pouvez utiliser un panier à salade, une passoire ou un torchon tenu par les quatre coins pour plonger les aliments dans l'eau)

• Eliminer cette première eau

• Par précaution, cuire à nouveau les légumes quelques minutes dans l'eau salée (le temps dépendra du type d'aliments).

• Egoutter les légumes

• Disposer les légumes dans les bocaux

• Recouvrir avec de l'eau bouillante salée (1 à 2g de sel par litre d'eau) jusqu'à 1 ou 2 cm du bord du bocal (les légumes ne doivent jamais dépasser du liquide).

Les Viandes, volailles et pâtés

• Prendre de très grandes précautions pour ces préparations.

• Choisir de la viande d'une fraîcheur absolue et coupée en petits morceaux.

• Utiliser des bocaux les plus petits possible pour favoriser l'ébullition à cœur.

• Cuire préalablement les mets avant de les mettre en bocal.

• Compléter à 2 cm du bord avec du saindoux fondu ou de la sauce préparée spécialement.

4. Stérilisation (ou ébullition)

Fermer soigneusement les bocaux avec leur rondelle d'étanchéité en caoutchouc, leur couvercle ou leur ressort (ou autre dispositif de maintien). La rondelle d'étanchéité ne doit pas avoir été en contact avec les aliments.

Disposer les bocaux comme indiqué dans la rubrique **3** du MODE D'EMPLOI (page 7) et suivre les explications relatives à l'utilisation de l'appareil.

5. Durée d'ébullition

Le tableau page 13 reprend, à titre indicatif et pour les aliments les plus couramment utilisés, les différentes durées et températures d'ébullition. Pour plus d'informations, vous pouvez vous reporter à des ouvrages spécialisés.

La durée indiquée démarre à l'instant où la température souhaitée est atteinte

Remarques

• Pour des préparations associant plusieurs produits, utiliser la température et le temps les plus élevés.

• En cas de doute, il est toujours préférable de chauffer un peu trop fort et un peu plus longtemps que l'inverse.

6. Vérification des bocaux

• Dès que les bocaux sont parfaitement refroidis, on vérifiera, en enlevant le ressort, que le couvercle adhère bien, c'est-à-dire que le vide s'est bien fait dans le bocal. Sinon il faut soit consommer de suite les aliments, soit recommencer l'ébullition (en vérifiant le matériel utilisé, notamment la rondelle d'étanchéité).

• Faire la même vérification avant d'ouvrir le bocal pour le consommer.

• A tout moment, si la conserve à un aspect suspect (bulles gazeuses, apparition de moisissures, odeurs douteuses), éliminer cette conserve. Vous risqueriez un accident grave de santé en la consommant.

7. Condition de conservation

Fruits

Les bocaux peuvent être conservés à température ambiante pendant un an au moins.

Légumes

Les bocaux seront maintenus à basse température (moins de 10°C) et seront consommés si possible dans les 6 mois.

Viandes, volailles et pâtés

Les bocaux seront conservés à l'ombre, à basse température et consommés dans les 6 mois.

Nota : toutes les indications données pour la préparation des bocaux de conserves restent indicatives et ne pourront en aucun cas engager notre responsabilité.

En résumé

1. Les fruits étant en général acides, il suffit de les porter à une température comprise entre 75 et 85 °C pendant 20 à 40 minutes suivants les fruits.

2. Les légumes étant peu acides, il est recommandé de leur faire subir deux ébullitions successives à un jour d'intervalle. La première ébullition se fera, en général, à 100°C pendant 1 à 2 heures suivant les aliments. La deuxième ébullition se fera à 100°C pendant 30 minutes.

3. Les volailles, viandes et pâtés seront obligatoirement soumis deux fois à l'ébullition à 2 jours d'intervalle en laissant refroidir lentement après la première ébullition. La première ébullition se fera, en général, à 100°C pendant 1 à 2 heures suivant les aliments. La deuxième ébullition se fera à 100°C pendant 1 heure.

TABLEAU RECAPITULATIF CONSERVATION

ALIMENTS	T °C	t min	PERIODES DES RECOLTES											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abricots	85	30							●	●				
Artichauts	100	90									●	●		
Asperges	100	120					●	●						
Carottes	100	90					●	●						
Cerises	80	30						●	●					
Champignons	100	90								●	●	●		
Choux-fleurs	100	90								●	●	●		
Coings	95	30								●	●			
Epinards	100	90						●	●					
Foie gras	100	120											●	●
Fraises	80	25					●	●						
Framboises	80	30						●	●	●				
Gibier	100	90									●	●	●	●
Groseilles	80	30						●	●					
Haricots	100	120						●	●	●	●			
Mirabelle	85	30								●	●			
Myrtilles	85	30							●	●				
Mûres	80	25								●	●			
Pêches	85	30								●	●	●		
Poires	90	40									●	●		
Pois	100	120					●	●	●					
Pommes	85	40									●	●	●	
Prunes	85	30								●	●			
Rhubarbes	100	90					●	●	●					
Salsifis	100	90										●	●	
Tomates	90	30								●	●			
Volailles	100	75											●	●
Pâtés	100	120	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Toutes les indications données dans ce tableau restent indicatives et ne pourront en aucun cas engager notre responsabilité. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à consulter les ouvrages spécialisés.

Haricots verts

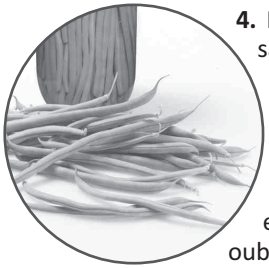
Ingrédients

- 1 kg de haricots verts fraîchement cueillis
- Sel
- Eau
- 2 Bocaux d'1L (ou 4 d'½ L)

1. Préparer les haricots : équetter chaque extrémité et les effiler si besoin, les laver et les égoutter.

2. Blanchir les haricots : les plonger dans un grand volume d'eau bouillante salée (½ cuillère à soupe de sel) et les retirer dès que l'ébullition reprend, puis les égoutter.

3. Remplir les bocaux : dans un bocal lavé au préalable, introduire les haricots en veillant à bien les tasser et verser de l'eau froide salée (4g/L) jusqu'au trait de remplissage du bocal.



4. Fermer le bocal : essuyer le rebord et refermer le couvercle sans oublier la rondelle d'étanchéité.

5. Disposer les bocaux dans le stérilisateur et les bloquer grâce aux ressorts fournis, remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau haut des haricots.

6. Faire chauffer le bouilleur jusqu'à ébullition de l'eau (100°C) et laisser bouillir pendant 120 min à partir de cet instant. Ne pas oublier de mettre le couvercle pour limiter l'évaporation de l'eau.

7. Laisser refroidir l'eau avant de retirer les bocaux. Vérifier l'étanchéité, les étiqueter et les ranger à un endroit approprié (sombre et frais).

Cerises au sirop

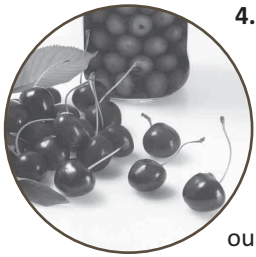
Ingrédients

- 2 kg de cerises (noires de préférence)
- 500 g sucre
- 1 L d'eau
- 2 Bocaux d'1L (ou 4 d'½ L)

1. Préparer les cerises : les laver, les équetter. Les plonger ensuite 1 minute dans l'eau bouillante et les sécher.

2. Préparer le sirop : faire fondre le sucre dans un peu d'eau, ajouter le reste d'eau et porter à ébullition 2 à 3 minutes.

3. Remplir les bocaux : mettre les cerises dans un bocal lavé au préalable, sans trop les tasser et couvrir avec le sirop jusqu'au trait de remplissage du bocal.



4. Fermer le bocal : essuyer le rebord et refermer le couvercle sans oublier la rondelle d'étanchéité.

5. Disposer les bocaux dans le stérilisateur et les bloquer grâce aux ressorts fournis, remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau haut des cerises.

6. Faire chauffer le bouilleur jusqu'à 80°C et laisser chauffer pendant 30 minutes une fois cette température atteinte. Ne pas oublier de mettre le couvercle pour limiter l'évaporation de l'eau.

7. Laisser refroidir l'eau avant de retirer les bocaux. Vérifier l'étanchéité, les étiqueter et les ranger à un endroit approprié (sombre et frais).

Nota : il est préférable de patienter quelques mois avant de les consommer.

Soupe de légumes au lard

Ingrédients

- 3 pommes de terre
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 oignons
- 200 g de lardons
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre
- 1.4 L d'eau
- 2 Bocaux d'1L (ou 4 d'½ L)

1. Préparer les légumes : éplucher les légumes, les laver et les égoutter, puis les couper en morceaux.

2. Faire revenir l'oignon, les poireaux et les lardons à feu doux. Dès qu'ils commencent à roussir ajouter les autres légumes et 1, 5 L d'eau, ainsi que le bouquet garni , le sel et le poivre.

3. Couvrir et laisser mijoter 30 à 40 minutes jusqu'à cuisson de tous les légumes. Retirer le bouquet garni puis mixer l'ensemble en potage.

4. Verser la préparation encore chaude dans les bocaux, préalablement lavés, jusqu'au trait de remplissage du bocal.

5. Essuyer le rebord et fermer le bocal, sans oublier la rondelle d'étanchéité.

6. Disposer les bocaux dans le stérilisateur et les bloquer grâce aux ressorts fournis, remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau haut des aliments.

7. Faire chauffer le bouilleur jusqu'à ébullition de l'eau (100°C) et laisser chauffer pendant 75 minutes à partir de cet instant. Ne pas oublier de mettre le couvercle.

8. Laisser refroidir l'eau avant de retirer les bocaux. Vérifier l'étanchéité, les étiqueter et les ranger à un endroit approprié (sombre et frais).

Foie gras

Ingrédients

- 1 kg de foie gras cru
- 10 g de sel
- 4 g de poivres

(• Variante : 10 cl armagnac ou cognac*)*

- 4 Bocaux d'¼L

1. Préparer les foies : séparer les 2 lobes et retirer les veines délicatement, les saler et les poivrer sur chaque face (bien faire pénétrer l'assaisonnement), les réserver 24H au réfrigérateur.

Variante : ajouter de l'armagnac ou des truffes à la marinade.*

2. Remplir les bocaux : bien tasser les foies dans le bocal, lavé au préalable, jusqu'au trait de remplissage du bocal.

3. Fermer le bocal : essuyer le rebord et refermer le couvercle sans oublier la rondelle d'étanchéité.

4. Disposer les bocaux dans le stérilisateur et les bloquer grâce aux ressorts fournis, remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau haut des aliments.

5. Faire chauffer le bouilleur jusqu'à ébullition de l'eau (100°C) et laisser chauffer pendant 120 min à partir de cet instant. Ne pas oublier de mettre le couvercle pour limiter l'évaporation de l'eau.

6. Laisser refroidir l'eau avant de retirer les bocaux. Vérifier l'étanchéité, les étiqueter et les ranger à un endroit approprié (sombre et frais).

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Pour réussir vos bocaux de conserve, GUILLOUARD c'est aussi de nombreux accessoires, ainsi que des articles de qualité pour la cuisine, le jardin et l'élevage :

CONSERVATION

CUISINE

JARDIN

ÉLEVAGE

Service consommateurs

GUILLOUARD A NANTES
15 Bd des martyrs nantais – BP30127
44201 NANTES Cedex 2

Photos non contractuelles